RONDO
Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

000 RONDO Rus
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4
127411 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 665 67 93
Fax +7 (495) 665 67 94
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
No. 14–1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com

216.fr/02-10

RONDO
Dough-how & more.

Compact, rapide et simple :

Pizzolo

Comment produire des fonds de pizzas réguliers ? Avec le Pizzolo compact.

Quelles que soient la taille et l'épaisseur de vos pizzas : petites, grandes, fines ou épaisses – le Pizzolo vous permet de transformer vos pâtons en fonds de pizzas ronds ou ovales parfaitement réguliers. Vous atteindrez en toute simplicité une production horaire de 200 à 300 fonds de pizzas d'un diamètre de 13 à 33 centrimètres. Il vous suffit de régler l'épaisseur finale souhaitée. Autre avantage non négligeable : le nettoyage simple et rapide du Pizzolo.

Caractéristiques techniques

Pizzolo	SPR53.B10
Longueur des cylindres	500 mm
Écartement des cylindres	0.3 à 10 mm
Largeur totale	744 mm
Hauteur	520 mm
Longueur	590 mm
Puissance	1.0 kVA
Tension d'alimentation	1 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400/420 V, 50 Hz
Poids	84 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation ainsi que les plaques d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.

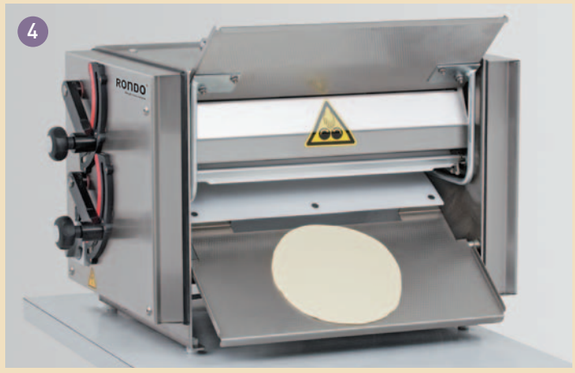
Trois étapes simples pour un fond de pizza parfait

1. Vous réglez l'écartement des cylindres à l'épaisseur souhaitée pour le premier et le deuxième passage.

2. Une fois la pâte reposée et refroidie, vous l'aplatissez à la main, puis vous l'introduisez entre les rouleaux d'alimentation.

→ Une galette ovale est produite.

3. Tournez à présent le pâton ovale de 90° et relevez la plaque d'alimentation. Les cylindres se règlent automatiquement à l'épaisseur présélectionnée pour le deuxième passage et la pâte est laminée une seconde fois.



→ Votre fond de pizza parfait est prêt. Tous les fonds suivants conservent une forme, une taille et une épaisseur identiques car vos réglages sont mémorisés.